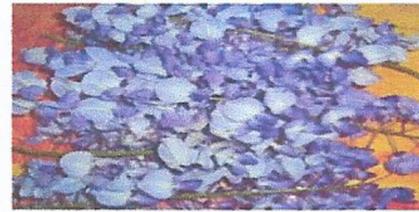




Recette des Beignets à la Fleur de Glycine.

Par Kenny.



Ingrédients :

- 500G de farine.
- $\frac{3}{4}$ d'un litre de lait (en ajoutez un peu si besoin).
- 150G de Sucre fin.
- 3 œufs d'oies (pour une couleur bien jaune) ou 6 œufs de poules.
- 15cl de bière.
- 1 pincée de sel
- 30 à 40 grappes de fleur de Glycine (retirez les tiges pour ne garder que les fleurs, les tiges centrale donne un goût amer).
- 1 litre d'huile pour friture.

Préparation de la pâte :

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre, les œufs entiers, le lait, la pincée de sel et la bière. Battez le tout pour obtenir une pâte bien lisse, un peu élastique mais pas trop fluide ni trop compacte. Jetez-y ensuite vos fleurs de glycine et mélangez bien.

Cuisson. Elle se fait par un adulte.

Faire chauffer votre huile dans une grande poêle. Quand l'huile est chaude, versez une bonne cuillère à soupe de pâte aux fleurs. Retournez les beignets pour qu'ils dorent de chaque côté puis déposez-les sur du papier absorbant.

Dégustez-les tièdes saupoudré de sucre fin ou de sucre glace.

Bonne appétit.